



EFFECTO DE LA EPOCA DE COSECHA SOBRE EL RENDIMIENTO DE OREGANO DESHIDRATADO Y ACEITE ESENCIAL EN (*Origanum vulgare* L.)

Jaime Muñoz Andrade
Ingeniero Agrónomo

RESUMEN

En orégano (*Origanum vulgare* L. var. *megastachyum*), se estudió la variación del rendimiento de orégano deshidratado, concentración y rendimiento de aceite esencial y su contenido de fenoles durante la temporada de crecimiento 1993/1994 en dos localidades, tomando muestras en cinco fechas diferentes. La primera cosecha se efectuó antes de la floración y las restantes durante la floración. El material vegetal cortado se deshidrató bajo sombra a temperatura ambiente. El aceite esencial se destiló y cuantificó por arrastre de vapor, su contenido de fenoles se analizó por cromatografía de gases. El rendimiento de orégano deshidratado alcanzó valores máximos de 3.100 kg/ha en el mes de Enero, con una concentración de aceite esencial que subió desde la etapa vegetativa a la reproductiva de 2,5 a 4,5 nl/100g MS, aumentando así el rendimiento de aceite esencial de 35 a 125 l/ha en el mismo período. Simultáneamente aumentó el contenido de fenoles en el aceite esencial de 10,0 hasta un 14,3%, siendo el carvacrol el componente principal. Dentro de un mismo órgano de la planta, la concentración de aceite esencial y su contenido de fenoles se mantuvieron sin variaciones significativas durante la temporada, observándose los mayores valores en brácteas y flores. El momento óptimo de cosecha en ambas localidades se logró entre la quinta y octava semana después del inicio de la floración (Enero), momento en que se obtuvieron valores máximos en el rendimiento de orégano deshidratado y aceite esencial. En la localidad de Talca, se observó que, al cosechar en Diciembre, se podría efectuar una segunda cosecha en el mes de Marzo, aumentando el rendimiento de orégano deshidratado y de aceite esencial.

ABSTRACT

In wild majoram (Origanum vulgare L. var. megastachyum) variations in dry matter yield, concentration and yield of the essential oil and its phenolic compounds were studied for the 1993/1994 season in two locations of the central region of Chile (Talca, 35° 23' S, 110,5 m above sea level; and Longaví, 36° 04' S, 220 m above sea level). Samples were taken at five different harvest times, every 2 - 5 weeks starting 3 - 14 days before flowering.

Concentration of essential oils increased from 2.5 to 4.5% during the sampling period, a concomitant increase of phenolic compounds in the essential oil was observed (10.0 to 14.3%). Major concentrations of essential oils and phenolic compounds were found in flowers and bracts, maintaining similar values within the organ throughout the vegetational period. Maximum yields of dried wild majoram and essential oil were obtained between week 5 and 8 after first bloom (January) in both locations, reaching values of 3,100 kg/ha and 121 l/ha, respectively. In Talca it would be possible to obtain two harvest per year, optimizing yield of dry matter and essential oil.

